ANNO II. — N.° 70. Subbato 2 Settembre 1854.

L' ANNOTATORE FRIULANO

Giornale di Agricoltura, Arti, Commercio e Belle Lettere

Si pubblica ogni *Mercoledì* e *Sabato*. — L'associazione annua è di A. L. 20 in Udine, fuori A. L. 24, semestre in proporzione. — Un numero separato costa *Cent.* 50. — La spedizione non si fa a chi *non antecipa* l'importo. — Chi non rifiuta il foglio entro otto giorni dalla spedizione si avrà per tacitamente associato. — Le associazioni si ricevono in Udine all'Ufficio del Giornale. — Lettere, gruppi ed Articoli franchi di porto. — Le lettere di reclamo aperte non si affrancano. — Le ricevute devono portare il timbro della Redazione. — Il prezzo delle inserzioni a pagamento è fissato a Cent. 15 per linea oltre la tassa di Cent. 50 — *Le linee si contano a decine.*

La miseria sia maestra d'industria.

Se anche quest'anno dobbiamo deplorare l'assoluta mancanza dell'uva, enorme perdita per il povero Friuli, che paga da due anni alla Germania ed all'Ungheria tributo assai grave per vino, per aceto e per spiriti, non bisogna dormirci sopra, sicchè il danno sia maggiore.

Non si lasci che l'uva ammalata, spaccandosi come suole, si dissecchi: ma si raccolga tal quale, si sprema con torchio, si aggiunga allo scarso ed agro mosto dello zucchero mascabato, poi dell'acqua e se ne faccia una bevanda salubre e buona. Non sarà vino; ma pur sempre qualcosa di bevibile. I Parrochi, le Deputazioni Comunali, i Medici condotti ed i Possidenti insegnino ai contadini il modo di non lasciar almeno sprecare inutilmente la povera vendemmia ch'è possibile a farsi. Se non il vinello, si potrà fare un poco di aceto; massimamente se nella spremitura si adoperi il torchio. Dove vi fosse qualche po' di uva sana, foss' anco dei granelli sparsi nei grappoli infraciditi, si levi dall'altra e si sprema e si faccia vino a parte. Anche qualche boccale di vino è un guadagno, quando se ne manca assolutamente ed i fortunati d'altri paesi ce lo vendono ad un carissimo prezzo, cui nelle attuali strettezze non possiamo pagare. Altri da quei grappoli avvizziti potrà cavare qualche poca d'acquavite. L'anno scorso vi fu chi ne cavò dalle more raccolte nelle siepi. La miseria renda ingegnosi.

DEL LATTE, DEL BUTIRRO E DEL FORMAGGIO.

Il sig. Sannert, possidente, abitante a Dambitsch, ha pubblicato in un almanacco agrario pel 1854, redattori del quale sono i sigg. O. Mentzel e A. di Lengerke, un trattatello sul latte, butirro e formaggio. Quel trattatello fu coronato in un concorso aperto sopra questo argomento. Noi crediamo di soddisfare ai lettori, dandone una traduzione in compendio.

Secondo Johnston il latte contiene in medietà sopra cento parti:

Caseina (formaggio)	4, 5
Butirrina (butirro)	3, 1
Zucchero di latte	4, 8
Sali	0, 6
Acqua	87, 0
	100, 0

secondo Boussingault:

	200 giorni dopo il parto	290 giorni dopo il parto
Caseina	3, 0	3, 3
Butirrina	4, 5	3, 5
Zucchero di latte	4, 7	5, 5
Sali	0, 1	0, 2
Acqua	87, 7	87, 5
	100, 0	100, 0

Il formaggio, lo zucchero ed i sali sono in dissoluzione nell'acqua del latte; il butirro, diviso in bollicine microscopiche, nuota nel liquido.

Se il latte tratto di fresco è lasciato in calmo in una temperatura da 12 a 25 gradi centigradi, il suo calore s'abbassa, eguagliandosi *a quello dell'aria onde* è circondato, e per la legge del peso specifico le bolle di butirro tendono a salire alla superficie, dove formano uno strato di crema. Il latte condensato essendo dal formaggio, dallo zucchero e dai sali che contiene, quelle bollicine stentano tanto più a salire, e tanto più tempo a questo effetto si richiede, quanto il latte è più profondo. Indi risulta evidentemente l'importanza che i vasi del latte sieno poco profondi, affine di ottenere la maggiore quantità di crema.

Il calore aumenta la fluidità dei liquidi, ed una temperatura più elevata permette alle parti butirrose di salire più facilmente alla superficie del latte. Ma nel tempo stesso si fa nel latte un cangiamento importante; lo zucchero si trasforma in acido (acido lattico), ed il formaggio, ch'era in dissoluzione nel latte dolce, si trasforma per l'azione dell'acido in una massa gelatinosa. Questa trasformazione si fa lentamente, favorita dal calore. Avviene che il calore, il quale sollecita il coagulamento del latte, impedisce ad un tempo l'elevarsi delle bollicine butirrose che meccanicamente rattenute sono nella massa del formaggio. La conseguenza di questi fatti è, che se il latte è tenuto in una temperatura troppo bassa, la sua fluidità diminuisce, e la separazione della crema si fa imperfettissimamente; se al contrario la temperatura è troppo elevata, la trasformazione dello zucchero in acido è sollecitata e procede sì rapidamente, che il finale risultato è sfavorevole come quando il latte è stato esposto ad una temperatura troppo bassa. Deesi quindi cercare la temperatura media, la quale preserva dai due estremi. L'esperienza ha fatto conoscere doversi cercare la temperatura di 12 a 15 gradi centigradi.

Il quarto stomaco de' giovani ruminanti, finchè nutriti sono di solo latte, e il sugo di certe piante, come sarebbe il *Galium*, ha la facoltà di coagulare il latte alla temperatura di 35 a 37 gradi centigradi, la

APPENDICE

MACEDONIO MELLONI.

Macedonio Melloni, la cui perdita recente in causa del cholera divenne motivo di nuovo lutto all'Italia e alla scienza, vide la luce in Parma nell'anno 1801. All'età di 23 anni soltanto, esso veniva preposto all'insegnamento di fisica nella patria Università. Nel 1831 prese parte ai movimenti politici, sostenne pubblici impieghi, e dovette finire coll'esiglio, cercando in Francia quell'accoglienza e quell'ospitalità che il di lui genio e il suo carattere personale eran in diritto di aspettarsi. Quivi Arago stesso lo ritenne degno della sua amicizia. Dietro di lui avviso, il Melloni fu mandato a dettar lezioni di fisica nel liceo di Dôle, ma in quella città dimorò poco tempo, portandosi invece a Ginevra, dove collegossi in stretta intimità con Augusto De la Rive. In questo mentre la Società reale di Londra, dietro proposta di Michele Faraday, lo insigniva della grande medaglia d'oro di Rumford, fin' allora concessa soltanto al Malus ed al Fresnel. Del pari, l'Istituto di Francia lo ammise nel numero de' soci corrispondenti per la sezione di fisica. Più tardi gli venne offerta la cattedra di fisica nella facoltà di scienze dell'ateneo parigino: ma egli, tormentato dal desiderio di rivedere la sua patria, l'Italia, rifiutò la proposizione. Recatosi nel regno di Napoli, con lettere commendatizie per il re, tanto di *Arago* che dell'Humboldt, *nel 1839* venne innalzato all'uffizio di direttore dell'Osservatorio meteorologico eretto sul Vesuvio. Da quell'istante si consacrò affatto alla scienza, e vide passare le vicende del 1848 senza prendere la menoma ingerenza nelle cose politiche. Il solo incarico che in quell'anno abbia accettato, fu quello di formar parte d'una commissione eletta allo scopo di proporre una riforma nella pubblica istruzione. Nel 1850 fu dimesso dall'uffizio che copriva, per cui si allontanò da Napoli e portossi a dimorare nelle sue vicinanze, in seno alla propria famiglia, vicino a' suoi vecchi amici e *conoscenti*. Nello stesso anno *cominciò a fare la raccolta* di tutti i risultati delle sue scoperte, e mandò alla luce il primo volume di un'opera scritta in francese e dedicata ad Arago ed Humboldt. Quest'opera ha per titolo: *La Thermochrose ou la coloration calorifique*. Due anni dopo, nel 1852, venne invitato dal governo sardo a recarsi a Torino, e tanto Berghini, che Plana, che altri illustri scienziati, non mancarono di sollecitarlo perchè volesse accettare quell'invito. Ma ogni istanza tornò vana, perchè egli non potea risolversi ad abbandonare la sua prediletta Portici, dove era destinato che dovesse morire il *giorno 11 agosto* ad un'ora dopo il mezzogiorno.

Macedonio Melloni, secondo le espressioni di Giuseppe Massari pubblicate come segno commemoratorio, aveva sortito dalla natura un cuore per la magnanimità e per la tenerezza pari all'altissimo ingegno. Lo ammiravate lontani, eravate costretti ad amarlo, conoscendolo davvicino. Il suo volto era placidamente intelligente, soavemente vivace: lo sguardo languido ed affettuoso svelava la ingenua dolcezza dell'animo: tanta gloria e tanta rinomanza non ebbe virtù di scemare o di mutare la sua mansueta schiettezza, la sua semplicità. Nelle età più lontane non sarà studioso della natura, nè cultore delle *scienze fisiche*, il quale *non sia per* sapere *chi* fosse Macedonio Melloni: ma a noi suoi coetanei, amici suoi, è *dato poter dire* che egli era tanto buono, quanto fu grande e che era uomo di indole angelica. Pochi giorni sono potevamo dirlo con vanto, con giusto orgoglio: oggi dobbiamo rassegnarci a ripeterlo piangendo su di un sepolcro!

quale è quella che ha allorchè esce dalla tetta della vacca. Allora il formaggio contiene quasi tutte le parti butirrose, e il siero non ha quasi niente di acidità, perciocchè la maggior parte dello zucchero del latte non è soggiaciuto ad alterazione.

Quanto importa di mettersi in una buona condizione di temperatura, altrettanto necessaria ed importante è la nettezza, se vuolsi avere nella cascina risultati vantaggiosi. E prima di tutto devon tenersi nette le vacche. Lavare le tette delle vacche non è sì agevole quando se n' ha molte; ma bisogna tenerle nette con un letto sufficiente, e spesso rinnovato. L' estrazione del latte dee farsi prestamente da un numero di persone proporzionato a quello delle vacche, acciocchè sia versato prontamente nei vasi dove dee fare la crema.

Talvolta il latte viene venduto appena tratto, e in questo caso l' unica cura che deve avere il venditore si è quella della nettezza, e l' unico obbligo si è di somministrare il latte in tutta la sua purezza. Spesse volte il latte da vendersi viene portato a qualche distanza, nel qual caso il venditore dee far sì che non volgasi, quando chi lo compra lo farà bollire. Perchè ciò non avvenga, basta metterlo d' inverno alla temperatura di 12 gradi, e nella state alla temperatura di 8 o 9 gradi, ed anche meno, se è possibile. A questo intento si collocano i vasi del latte, appena tratto, nell' acqua, la quale dee essere quanto più fredda è possibile, aggiugnendovi, occorrendo, anche del ghiaccio, ed ivi si lasciano quanto è necessario. Nella state il trasporto del latte dee farsi di notte, oppure la mattina e la sera. Qualche volta il latte d' una tratta aspetta dodici ore quello della seguente tratta; allora bisogna affreddare il primo e tenerlo a una temperatura quanto più bassa è possibile. Se tuttavia avesse un principio di acidità, non sarebbe *da mescolarlo col secondo, ma da farlo bollire* prima di spedirlo.

A prevenire ogni disposizione del latte a volgersi, la prima condizione è la temperatura, e la seconda, non meno importante, la nettezza dei vasi. Bisogna lavarli ogni giorno con acqua calda, nella quale si mette una mescolanza di sabbia e cenere, e fregarli con una spazzola forte. Di quando in quando sendo necessaria una liscivia più forte, si adopera soda disciolta nell' acqua calda, un gramma per 5 litri d' acqua. Si lascia il vaso in questa liscivia per dieci minuti incirca, poi, aggiuntavi della sabbia, si spazzola fortemente, e si finisce sciacquandoli con acqua fredda.

Un altro metodo egualmente buono è di cuoprire i vasi internamente ed esternamente di latte di calce applicato con un pennello; così tinti si lasciano per qualche tempo, indi con sabbia ed acqua calda, e col mezzo della spazzola si nettano perfettamente. Il primo dei tre indicati metodi è sufficiente pei vasi di metallo, di vetro o di terra; ma l' uno dei due altri è assolutamente necessario pei vasi di legno. Il legno, corpo poroso, s' impregna di latte, che si fa incontanente fomento d' acidità, se non pigliansi le convenienti precauzioni affine di distruggerla.

Per portare lontano il latte si dee servirsi di vasi di legno, perchè la state il latte vi si conserva a una temperatura più bassa, essendo il legno cattivo conduttore del calore. Importa che i vasi sieno affatto pieni, e uopo è chiuderli acciocchè non si facciano frodi lungo il viaggio.

Si procurò d' impedire che il latte non si volgesse, mettendovi, prima di spedirlo, un po' di bicarbonato di soda, mezzo efficace, perchè neutralizza l' acido mentre si forma, ma dà al latte un sapore sì dispiacevole, che è assolutamente da rigettarsi. Quello che si può fare quando il calore è assai forte si è di mettere in ogni secchia un pezzo di ghiaccio (*). (*continua*)

F. VILLEROY

Il teatro della guerra attuale in altri tempi.

(fine, v. n.° antecedente)

La Pannonia e la Mesia romane, provincie affatto militari, furon all' *oriente* dell' Europa ciò che la Gallia era all' occidente, un baloardo dell' impero. Esse coprivano una delle porte dell' Italia e la Grecia intera, sopra le sue due linee di difesa, il Danubio e la catena dell' Emo, e la loro importanza non fece che accrescersi, allorchè Roma si diede una sorella sul Bosforo, ed ebbero due imperatori da proteggere. Malgrado le relazioni frequenti colla Grecia e la vicinanza di Costantinopoli, la loro civiltà figlia de' campi mantenne sempre qualcosa di rustico, ma altresì de' più robusti costumi militari. Esse furono al terzo ed al quarto secolo il semenzajo delle legioni, e colle legioni quello dei Cesari. Ci sono pochi grandi imperatori di quell' epoca, che non sieno stati Illirici. Claudio il Gotico nacque a' piedi dell' Emo, Probo a Sirmio, Aureliano nelle campagne vicine a quella città; Diocleziano era Dalmato e Massimiliano Erculeo, Pannone. Galerio avea portato il bastone de' pastori nelle montagne della Mesia prima di stringere la spada di Giulio Cesare. Naissa, oggi Nissa, gloriavasi di aver veduto nascere Costantino; e Valentiniano primo, quel sacro Romano, che si soffocò di collera udendo l' ambasciatore dei Quadi parlare insolentemente dell' Impero Romano, avea avuto per culla la città di Sabaria sulla Sava. Ancora in que' tempi la Pannonia dava uomini scelti, sia imperatori, sia generali; fra cui salsero il trono imperiale Marziano, ed il suo successore Leone, e più tardi Giustiniano. Ezio vincitore d' Attila era originario di Durostoro, l' attuale Silistria; mentrecchè Alarico il vincitore di Roma avea veduto il giorno fra i Goti in un' isola all' imboccatura del Danubio. Attila stesso sembra sia nato alla riva sinistra di questo fiume. I grandi nemici ed i gran difensori di Roma uscivano allora dunque da quel paese, dove il Romano e il Barbaro si tenevano d' occhio e sovente lavoravano lo stesso solco. Era sempre la terra delle battaglie, quella in cui l' antica mitologia avea posta la culla di Marte.

Grandi città degne dell' importanza di quelle provincie stavano sulle rive del Danubio ed all' accesso delle montagne che chiudono la vallata al mezzogiorno. Quasi tutte erano fortificate, e campi trincerati e castelli e torri e fortini o fossati guerniti di palizzate, distribuiti secondo il bisogno dei luoghi, si legavano a ciascuna d' esse come ad un centro di operazioni. Fra queste opere, molte portano il nome di Trajano, non meno popolare nella valle del Danubio che quello di Giulio Cesare nelle Gallie. I Romani, abilissimi come ingegneri e come generali, sapevano sì bene scegliere il luogo delle loro fortezze, che malgrado la rivoluzione introdotta nell' arte della guerra dalle moderne scoperte, quivi il sistema generale di difesa dovette restare il medesimo. Sirmio la principale fortezza e capitale della Pannonia scomparve dal delta della Sava che ne bagnava il circuito; ma Belgrado si eleva sullo stesso terreno che Singidone stazione delle flotte romane del medio Danubio, e Semlino tiene il posto di Tauruno alla riva opposta. Semendria, al confluente della Moravia, succede alla città di Margo, il grande mercato di quelle regioni al tempo dei Romani, e l' antica Bononia di creazione gallica, come lo indica il suo nome, è rappresentata oggidì da Viddino. I Romani aveano accumulati i loro mezzi di protezione principalmente sul basso Danubio esposto agli attacchi degli Asiatici. L' Emo che corre parallelamente al Danubio, essendo tagliato, come dissi, da sette gole, che servivano di passaggio fra la Mesia ed il nord della Grecia, i Romani costrussero sulla riva sinistra del fiume, da Bononia fino a Durostoro, sette grandi piazze corrispondenti alle sette gole, di modo che ciascun passaggio dell' Emo fosse per così dire chiuso al nord da una fortezza sul Danubio. Transmarica (Turtukai), Sexaginta-Prista (Rusteiuk), Noves (Sistova) Nicopolis, Ratiaria che racchiudeva una divisione della flotta danubiana ed una fabbrica d' armi, ed altre città ancora dovettero la loro origine a questo sistema di difesa. La penisola compresa fra il Danubio ed il Mar Nero, chiamata allora provincia della Piccola Scizia ed ora Dobruscia, era guernita da numerose fortezze, e tagliata a mezzogiorno da un riparo che sussiste tuttora e porta il nome di Trajano. Tali erano state le provincie danubiane prima dell' invasione dei Goti del 375, e di quella degli Unni, che si prolungò quasi senza interruzione durante tutto il regno d' Attila. Attila fu il grande distruttore di queste contrade, dove il suo nome, tristamente popolare, fu a lungo attaccato a tutte le rovine, come quello di Trajano a tutte le fondazioni. Giustiniano mise la sua gloria a riparare i disastri d' un paese ch' era il suo ».

Non seguiremo più oltre il Thierry, che ora entra nella interessante sua storia, la quale può formare la prefazione dell' attuale. Que' paesi saranno forse anche nelle età future il teatro, dove si combatteranno nuove pugne per il dominio dell' Europa orientale. A noi Italiani deve interessare lo studio di quelle regioni e di quei Popoli, di nostra razza quantunque disgiunti. Non si tratta soltanto d' un interesse etnografico, ma anche d' un avvenire commerciale, a cui potremo prendere parte.

(*) Dicono che un po' di caffè aggiunto al latte impedisca il volgimento. Ho letto poi, non so dove, che una cucchiajata di succo di ravano salvatico messo in una tecina di latte impedisca la formazione dell' acido, e che quel latte si conservi dolce parecchi giorni, mentre inacidirà quello che non sarà stato sottoposto a questa preparazione.

NOTIZIE

DI AGRICOLTURA, ARTI, COMMERCIO, LETTERATURA ecc. ecc. ecc.

Esperienze curative dell' uva.

Dall' *Incoraggiamento di Ferrara* del 24 agosto prendiamo quanto segue, sulle sperienze ivi fatte;

1. Le uve gettate a terra sono immuni dalla crittogama.

2. Le uve trattate col *detersivo* del sapone, e che furono lavate due volte, incominciano a maturare anche in campagna; nell' Orto in città sono a momenti mature le marzemine e la maturazione si compie felicemente.

3. Le uve lavate una sol volta ma per tempo sono ricoperte dal miceto in parte, ma incominciano a maturare senza mostrar finora di risentir danno dal ritorno del parassito.

4. Maturano egualmente le uve deterse col liquido Majoli, quantunque sieno state ricoperte dal fungo dopo il 3 agosto.

5. Hanno piccoli acini, screpolano e disseccano quelle a cui non fu applicata alcuna cura e che furono invase precocemente dal fungo.

Il *danno* è *maggiore* nei canepai e nei frumentonai, perchè ivi forse non risentirono tutto il beneficio della stagione secca. Le uve attaccate tardi, grazie alla siccità che corre, volgono in bene ed è a sperarsene la *maturazione* se il sereno perdura.

La spesa occorsa per la lavatura col sapone sopra 1348 viti fruttifere fu di scudi 6, 50. Ma non è la spesa dell' operazione, d' altronde mitissima, che formi

ostacolo agli agricoli, è la mancanza in questa stagione delle braccia per eseguirla.

6. Oltre all'Orto Agrario e al Podere Sperimentale, applicato abbiamo la lavatura coll'acqua di sapone alle uve di una vigna dell'orto nostro domestico. Ne era attaccatissima, come tutti gli altri orti del quartiere di S. Benedetto. Ora volge tutta alla maturità, e fu salvata per nove decimi al certo. Diciamo ciò unicamente per assicurar coloro che non trovarono vantaggio nei detersivi, esser questo un fatto che possono verificare cogli occhi. Chi non ne ha trovato vantaggio, crediamo, fece male l'operazione, o la fece troppo tardi.

La vite in Algeria

è finora esente dalla malattia. L'anno scorso i 1015 ettari dove si coltiva diedero 8000 ettolitri di vino e 25,000 libbre d'una rendita sui mercati; quest'anno s'aspetta di più.

Il cotone in Algeria

va diffondendosi. Quest'anno occupava 620 ettari di terreno; cioè v'ebbe un aumento di 3|4 rispetto al 1853. Una concessione di 600 ettari venne ultimamente fatta per questa coltivazione dal governo ad una casa commerciale dell'Hâvre. Si procura adesso più che mai di attirare all'Algeria una parte dell'emigrazione che va per l'America. Per fare questo, meglio che le concessioni gratuite di terreni, sarebbe l'allargare i diritti dei coloni ed il concedere all'Algeria, per un certo tempo almeno, la massima possibile libertà di commercio.

L'industria del lino.

Altre volte abbiamo raccomandato ai nostri compatriotti di seguire i perfezionamenti che ora si fanno, massimamente in Germania, nell'industria del lino. Adesso lo faremo colle parole del *Crepuscolo* in proposito della esposizione di Monaco:

" L'esposizione del lino come quella, e forse più della lana, è in rapporto dell'importanza della produzione, e per noi presenta un interesse particolare. *Di quanto momento sia per la Germania la coltivazione* di questa pianta filamentosa, vi ho detto; ma ciò su di che importa di chiamare l'attenzione dei nostri è sul progresso, principalmente ottenuto da pochi anni, *nel modo* di condurla *e di trattare il primo prodotto* del campo.

Il catalogo registra intorno a 25 esposizioni di lino, delle quali il maggior numero spetta alla Sassonia, all'Austria *ed alla Prussia. Il lino bavarese, del quale* ci sono tre campioni, non regge al confronto dei più belli, ma è più che mediocre. La coltivazione però, e soprattutto il trattamento della successiva manipolazione, *mi si dice* essere *anche qui in via di migliorare* a gran passi, sopra tutto per essere stati di recente introdotti i modi di macerazione e di maciullazione, conosciuti sotto il nome di metodo *Schenke*. Il *Crepuscolo*, se non erro, fin dai primi giorni del 1851, chiamava l'attenzione dei nostri su questo importante argomento, riferendo quel che s'era da poco praticato in Irlanda. Dopo d'allora la più diffusa cognizione del metodo accennato, per effetto eziandio della esposizione di Londra, fu messa a profitto in molte parti del continente europeo, e a cura del governo belgio in quel medesimo paese dove gli antichi metodi, perfezionati con molta cura già da tempo, e le benefiche qualità dell'acque della Lys mantengono il primato dei fili di *Courtrac*. Nell'Austria e nella Prussia si fondarono società per promuovere l'introduzione del processo *Schenke*, e in genere la coltura e la manipolazione del lino e della canape. Queste società hanno ottenuto risultati assai soddisfacenti, e recarono un vero beneficio al paese. La prova della loro attività e del loro buon successo l'abbiamo in questa esposizione, della quale sono eccellenti campioni quelli della Moravia, esposti a cura della società austriaca, e quelli più ancora della società prussiana, la quale ha messo sotto gli occhi del pubblico i processi belgi coi rispettivi prodotti, e quelli ottenuti in Prussia da diversi industriali col metodo Schenke od altrimenti. In questa esposizione è notevole anche una raccolta di lini d'ogni numero, quali riescono i più graditi in Inghilterra, procurata dalle grandiose officine dei signori Marshall di Leeds, ed esposti a completamento della serie mandata da Berlino, onde servano di paragone ai lini tedeschi. Ci sono degli steli tra i lini allo stato di natura, principalmente cresciuti intorno a Breslavia, che hanno una lunghezza che varia da 70 centimetri a un metro, e non sono di certo inferiori alle più belle coltivazioni dell'Inghilterra e dell'Irlanda. Bei campioni di lino raffinato sono venuti da Siegersdorf nell'Austria sotto l'Enns, e dallo stabilimento di macerazione a vapore e maciullazione meccanica di Würfelnickel in Prussia. Degli altri non parlo, bastandomi per ora di riferma l'attenzione del nostro paese su questi processi moderni, i quali, perfezionando sempre più la produzione estera, ove non siano debitamente presi in considerazione, finiranno col far cadere sensibilmente di prezzo i nostri lini, la coltivazione dei quali, se anche voglia dirsi che in alcune provincie vada forse scemando d'importanza relativamente al vantaggio di altri prodotti, sarebbe pure per altro un desiderabile progresso; progresso che solo diventerà realizzabile, quando si introducano insieme alla coltivazione i metodi di macerazione artificiale e le macchine di maciullazione "

Alcool dalle foglie del maiz e degli steli delle patate

secondo il *Wanderer* di Vienna, si provò di estrarre con felice successo. Se ciò fosse, la coltivazione di que' prodotti potrebbe guadagnare in tornaconto.

Una riforma in Francia

nel sistema doganale e commerciale forse non sarà lontana: poichè economisti, commercianti, manufattori, armatori di navigli, membri di Camere di Commercio si uniscono onde formare una società, la quale si prefigge lo scopo d'istruire il pubblico sui vantaggi che possono derivare alla Francia ed al lavoro nazionale da un sistema più liberale nei dazii. Il governo potrebbe trovare il suo interesse nel lasciare libero campo a questa società: chè le finanze avrebbero maggiori profitti da dazii moderati che lasciano adito al maggiore consumo e commercio possibili, che non dai protettori che li restringono, facendo pagare al complesso di tutte le industrie i pretesi vantaggi di qualcheduna. Il momento sarebbe opportuno per questa società, giacchè le opposizioni interessate avrebbero più riguardo, dopo che la carestia tolse le barriere, che impedivano l'ingresso delle vettovaglie, e dopo che qualche disposizione liberale in fatto di tariffa mostrò già la sua utilità. La riforma della tariffa inoltre rassoderebbe, basandola sopra interessi reali, l'alleanza coll'Inghilterra, e darebbe uno slancio maggiore al commercio marittimo della Francia, che spese tanto da ultimo per accrescersi la marina da guerra. Se poi la Francia entra nella via delle riforme, il sistema protettore viene a ricevere un grande crollo, che deve influire su tutti gli Stati minori dell'Europa.

Ad Algesiras

città della Spagna, secondo il *J. des Débats* la giunta che colà regge e governa, lasciò libero l'ingresso alle manufatture inglesi senza dazio. Siccome altrove il contrabbando fa quello, che in Andalusia fece la giunta, con ciò si va attuando il libero traffico di fatto; il quale forse farà strada ad una buona legge doganale. Furono dati ordini per accellerare i lavori preparatorii per la strada ferrata da Madrid all'Andalusia.

L'India olandese

va facendo dei progressi. Alle fine del 1852 la popolazione delle isole di Giava e di Madura ascendeva a 9,993,075 abitanti, fra i quali 17,285 Europei, 125,407 Cinesi, 28,291 altri Orientali. Rispetto al 1851 c'è un aumento di popolazione di 255,729 persone. A Sumatra, in conseguenza della guerra e del cholera ci fu decremento nella popolazione. La popolazione di Timor si stima ascendere a circa 2 milioni. L'armata di terra conta 21,150 individui, la marina reale 20 bastimenti con 2053 Europei e 559 nativi. La vaccinazione fa progressi. Solo nel 1852 si vaccinarono a Giava 400,000 di persone. Varii giornali si pubblicano oltre la Gazzetta uffiziale di Giava, a Batavia due in olandese, a Surabaya se ne pubblicano tre, uno dei quali in lingua cinese e malese. Altri se ne pubblicano a Samarang ed a Macassar.

Una stazione marittima nel Mediterraneo.

avrebbero guadagnato finalmente gli Stati-Uniti, se si verificasse ciò che viene asserito, ch'e' siano per acquistare Monaco dal principe Florestano, che non volle vendere il suo principato al Piemonte. Sarebbe questo un fatto di grande importanza per il commercio di quella Nazione, la quale saprebbe farsi di Monaco un punto d'appoggio per la sua futura azione nel Mediterraneo, non avendo prima d'ora potuto comperare un'isola dell'Adriatico, o dell'Arcipelago greco come disegnava.

La strada ferrata da Mortara a Vigevano in Piemonte

venne inaugurata il 24 Agosto p. p. coll'intervento del cav. Paleocopa, ministro dei lavori pubblici, e del marchese *Giuseppe Arconati-Visconti*, deputato di Vigevano al parlamento nazionale. Avuto riguardo alle critiche condizioni sanitarie in cui versano attualmente alcune provincie dello stato piemontese, le feste che dovevano tenersi in occasione di questa cerimonia vennero opportunamente differite dalla direzione a tempo migliore. La lunghezza della linea inaugurata è di 13 chilometri.

La rendita delle strade ferrate piemontesi si accresce per norma, che i tratti si fanno più lunghi e più completi. Massimamente le merci si spediscono in maggiore quantità. Se si compiesse la comunicazione di quelle strade colle *lombardo-venete* e queste venissero completate, nessun paese presenterebbe forse prospettive di guadagno per le strade ferrate, come l'alta Italia. Si pensi che i quattro gran porti di Trieste, Venezia, Genova e Livorno verrebbero con queste e colla strada ferrata dell'Italia centrale messi in comunicazione con città di prima importanza come Torino, Milano, Bologna, Firenze, Verona, a tacere delle secondarie pure importanti quali Udine, Padova, Vicenza, Brescia, Modena, Parma, Lucca ecc., e poi colla Germania, colla Svizzera, colla Francia. Ognuno vede, che quivi può aver luogo uno straordinario movimento.

La luce elettrica

vuolsi dall'inventore del telajo elettrico Dr. Bonelli applicare all'illuminazione dei bastimenti, onde evitare gli scontri notturni, a quella dei porti, dei fari e delle spiaggie pericolose. Poi vuole adoperarla onde illuminare dai tetti delle case i campi perchè i contadini possano eseguire i loro lavori più faticosi nelle stesse notti, invece che al cocente raggio del sole. Il sig. Bonelli alla fine vuole adoperarla nelle officine industriali, nelle piazze e vie pubbliche, da per tutto: e con questo pretende di distruggere le tenebre della notte. *Tolte* così le tenebre materiali non resterà che di far guerra a quelle più dense dello spirito.

Un portapenne galvano-elettrico

venne inventato dal sig. J. Alexandre, fabbricatore di Birmingham. Esso è composto d'una piccola pila di Volta, la cui influenza esercita i più felici effetti sul sistema nervoso. Milioni di tali portapenne furono già messi in commercio e si gareggia in America ed in Germania a farne l'acquisto.

A Monaco

vanno molto diminuendo i forestieri che nelle scorse settimane accorrevano in gran numero per visitare l'Esposizione. Al Palazzo di Cristallo intervenivano sul principio fin 5000 persone in un sol giorno: ora il lor numero *si riduce appena* ad *un quarto. Oltre* a Monaco poi, il cholera si è manifestato anche in altri luoghi della Baviera, specialmente ad Augusta e a Norimberga.

Il progetto delle pensioni letterarie

del quale altre volte han fatto cenno i giornali francesi, pare che torni a mettersi in campo. Si attribuisce all'Imperatore Napoleone III l'idea di stabilire un sussidio per la maggior parte degli scrittori del giorno, o almeno per quelli la cui virtù ed ingegno vennero in più fama nel pubblico. Anzi si arriva a dire che a questo proposito l'imperatore si abbia espresso con i seguenti termini: " Gli operai del pensiero, debbono esser posti in istato di vivere, come quelli che ora lavorano a compiere il Louvre. "

Sarebbe buona cosa che gli operai del pensiero, anche presso di noi altri, invece d'esser lasciati spesse volte languire dall'inedia e dalle privazioni, venissero con pensioni, che non abbian l'aria di carità, posti nella condizione di proseguire i proprii studii con animo, e di farsi utili al progresso scientifico e morale della lor patria.

Del resto, tornando al progetto francese, si racconta che un letterato abbia avuto in proposito uno speciale colloquio coll'imperatore; tratterebbesi di mettere a disposizione degli scrittori del giorno un sussidio di 50,000 franchi al mese, cioè 600,000 franchi all'anno. Con questa somma, che di poco aggraverebbe il budget delle spese, si farebbe compilare una enciclopedia degna del secolo XIX, alla quale opera avrebbero a concorrere gli scrittori di tutto il mondo.

Un atlante lunare

pubblicherà fra non molto il prof. Decuppis toscano. Dicesi, che sia un capo d'opera.

Un caso singolare di pirateria libraria

viene raccontato dai giornali di Vienna. Un autore fece una prima edizione di una sua opera all'estero; ed un editore la ristampò nello Stato. Quando l'autore volle fare una edizione nello Stato egli pure, l'editore ladro gli mosse lite come reo di pirateria libraria!

L'ultimo dei Saluzzo

il generale, che compieva la serie di valenti nelle armi e nelle scienze, ch'ebbe quella casa, morì poco tempo fa. Ei lasciò al museo d'armi di Torino due spade, una di Carlo XII. di Svezia, che quel re diede in dono ad un suo antenato il quale combatteva con lui i Russi; l'altra spada era di Napoleone, che intese donarla anch'egli ad uno de' suoi più fidi e valorosi commilitoni.

Schelling

il celebre filosofo tedesco, è morto ai bagni di Ragaz nella Svizzera.

L'economista Bursotti.

Oltre la perdita del Melloni, i Napoletani han fatto l'altra dell'economista Bursotti, il quale si fece molto onore diffondendo le nozioni esatte ed i giusti principii di economia politica. A quest'uopo egli aveva pubblicato diverse scritture. Il Bursotti nel 1848 fu segretario generale del ministro del commercio e dell'agricoltura a quell'epoca diretto dal professore Scialoia, in seguito sostenne lo stesso posto sotto l'amministrazione del principe di Torella. Da ultimo era impiegato nel dicastero dell'interno. È morto dal cholera.

Il generale Paixhans.

Il *Voto Nazionale*, gazzetta di Metz annuncia la *morte di questo insigne talento militare*, che dovette soccombere agli assalti d'una violenta malattia. Le sue esequie attirarono straordinario concorso di gente, e molti distinti soldati si recarono a far omaggio allo *scienziato* i cui *studii giovarono ad estendere il dominio* della scienza militare, e le cui invenzioni resero il suo nome immortale. Il generale Paixhans aveva già tocco il 72.° anno di sua vita.

L'aglio come preservativo del cholera

viene dato per infallibile dal celebre chimico Raspail. Egli assicura, che mangiando tre o quattro spicchi d'aglio crudo alla colazione ed al pranzo, o come condimento, o sotto la forma primitiva, non si ha nulla a temere dalla malattia.

VARIETÀ.

Dai *Fiori*, giornale di Venezia, vogliamo citare due epigrammi latini d'una nostra conoscenza, del dott. Leonardo Dudrevil. Uno di questi rende onore ad un nostro compatriotta, mentre l'altro dimostra molto spirito, a chi l'intende o sa. Della statua del Minisini la *Pudicizia* dice quel foglio ch'è *opera di gusto ed espressiva e vera oltre ogni dire; e la testina finamente lavorata nel marmo ha tale vita e simpatica attraenza che più non si saprebbe desiderare e l'insieme tutto della snella figura si presenta gentilmente modellato, e le pieghe vi si svolgono aggraziatissime.*

Isto *Zachariae* archetypo praebetur imago;
Quin vivit: solum est nescia lingua loqui.
Sed cum marmoreos, Minisine, effinxeris artus,
Reddet et ipsa suos lingua soluta sonos.

—

Nomine eram Felix, cognomen rite Maria
Praebuit, et felix nomine reque fui,
Sed prout me rapuit subitae vis provida mortis,
Valde infelicem fecit amicitia.
Dum me potitum agnatis feliciter astris
Illa canit, me ingens risus ad astra pracit.
Desine prolixo, pubes Taurisia, risu:
Stultitiae veniat ne tibi fama, sagax.
Et potius casu universis discite nostro,
Quod se felicem dicere nemo potest.

CORRISPONDENZE
DELL' ANNOTATORE FRIULANO

Al Degnissimo Signore G. Ascoli a Gorizia. —

M'affretto a comunicare, a Lei ed al pubblico ad un tempo, la desiderata notizia, che torrà ogni dubbio circa alla patria friulana del celebre sinologo *P. Basilio da Gemona*. Pongo qui sotto una lettera, che gentilmente mi scrive il valente maestro Ab. Tomadini, quel medesimo cui una società musicale di Francia trovò meritevole del premio per la musica sacra da lui scritta. Appena ricevuta la sua lettera corsi all'Arcivescovile Biblioteca, per esaminare l'opuscolo citatovi, scritto da un Friulano: ma essendo chiusa non potei soddisfare per il momento la mia curiosità di avere maggiori notizie in proposito. Ciò serbo ad altro tempo. Dei *Broili* ce ne sono tuttavia a Gemona e ad Udine; e *Brollo* non è forse che un modo d'italianizzare quel cognome friulano, che significa appunto frutteto vicino all'abitazione, che si dice *Bruolo* o *Brollo* anche in altre regioni d'Italia.

Così, Ella che meritamente per gl'importanti suoi studii, venne ascritto alla Società orientale tedesca, potrà, contro l'opinione dell'orientalista Schott che disse Portoghese il nostro, farlo valere come Friulano anche presso i dotti tedeschi. Continui negli studii, che fanno onore all'Italia e mi abbia per suo

Aff. Ubb.
P. V.

Sig. P.

Eccole alcune notizie biografiche del P. Basilio da Glemona. — Il P. *Basilio da Gemona* nacque in Gemona nel Friuli a dì 25 marzo 1648, fu battezzato col nome di Mattia Andrea; il cognome era Brollo (forse Broili), professò a Bassano come Minore Osservante, e fu poscia lettore a Padova. Partì come Missionario per la China nel 1680, arrivò nel regno di Siam a 27 agosto 1682, e diessi ad apprendere la lingua a Livo o Lovvo una delle città di residenza. Nel novembre del 1684 giunse a Quangchen capitale della Provincia Quanton (forse Canton) in Cina. Qui dopo aver girato in varie provincie, si stabilì principalmente a Sigan capitale della Provincia di Xensi, della quale fu nominato Vicario Apostolico da Clemente XI. Morì il 16 luglio 1704 a Sigan qualche mese prima dell'arrivo del Cardinale Tournon spedito per compor le quistioni sui riti malabarici. — Tutto ciò si trova nel libro »Memorie del P. Basilio da Gemona dell'Ab. Gian Pietro della Stua.» stampato ad Udine nel 1775 Murero, e nel quale si leggono molte altre notizie del P. Basilio, e specialmente un lungo brano d'una sua lettera intorno alla Religione di Fò (Budda) donde si rileva il concetto che il P. se ne aveva formato. — Mi dispiace di non aver più quel libro tra le mani, chè glielo avrei mandato: ma ove desiderasse averlo non ha che a volgersi al Conti Elti di Gemona, dai quali lo l'ebbi ad imprestito già 8 mesi.

E' mi pare chiaro che il sig. Predari abbia detto la verità, che il parere del sig. Schott sia irragionevole, e che non si possa dubitar col sig. Ascoli,

Voglia gradire le sincere attestazioni della mia stima.

Cividale 30 Agosto 1854

Di Lei

Umilissimo Servo
JACOPO TOMADINI Prete

A proposito di Teatri.

Sig. Redattore

Il teatro ha un'importanza nella vita civile dei Popoli; ma accordargliela esclusiva per il nostro è tal colpa, di cui portiamo e dovremo portare a lungo la pena. Io non crederei, per questo motivo, di dare rilievo a qualche polemica teatrale sull'esito più o meno fortunato, ch'ebbe uno spettacolo in uno dei tanti teatri secondarii di questa nostra penisola, il di cui numero è legione: nè mi curerei, che altri dicesse un poco più, un poco di meno, di vero o di falso su tale argomento, che sopporta la menzogna almeno quanto la politica. Non mi curerei, dico, se non vedessi, che in tale proposito l'*Arte* giornale di Firenze, d'un paese cioè la di cui civiltà un tempo era tutt'altro che teatrale, svillaneggia il pubblico sensato di Udine per un preteso delitto contro Bellini, le di cui soavi melodie e la musica eminentemente drammatica seppe e sa gustare al pari di qualunque pubblico, foss' anche di quelli che in teatro hanno perpetuo domicilio. Se la prima sera della rappresentazione dei *Puritani*, il pubblico udinese manifestò il suo malcontento di vedere, da chiunque si sia, maltrattata la musica di Bellini, non fu per idolatria di Verdi: chè qui non siamo idolatri di nessuno. E l'anonimo corrispondente pende fra l'odioso ed il ridicolo, quando per *non dir altro, passa sotto silenzio questa nuova vergogna del nostro secolo,* di cui si rese colpevole il pubblico udinese, causa la *bossa dura e grande*, che colui scoprì fra quelle della simpatia e dell'antipatia di cui fa regalo agli abitanti di Udine.

Qui non si fa del teatro un'occupazione, e la sola, e non si ha quindi alcun partito preso di entusiastarsi e sdilinquire ad ogni momento con una sensibilità da epilettici; ma perciò appunto le belle cose si ammirano, le forti si sentono. Questa parola mi permetta soltanto, perchè i redattori dell'*Arte* non sognino di vedere in Udine una *vergogna del secolo.* Se tutte le vergogne stessero in ciò!

Il vostro P. V.

CRONACA URBANA.

Udine 29 Agosto 1854.

Un'altra vittima della scienza! Giuseppe Ludovisi, ottenuta nel giugno decorso la laurea medico-chirurgica nell'Università di Bologna, ritornava in seno alla propria famiglia; aspettando la concessione dell'esercizio medico negli Stati Imperiali, seguiva infrattanto nello Spedale di Udine la visita del Medico Primario dott. Ciconj. Sciaguratamente mal vaccinato nell'infanzia, frequentando le sale dei vajuolosi ivi accolti ne contrasse il morbo. E volle fatalità che si sviluppasse il vajuolo confluente in un'organismo mal disposto per infiammazione gastrica preesistente, sicchè fattosi in breve gigante ed impedita la libera eruzione, vane tornarono le solerti cure del dott. Romano curante, e del predetto dott. Ciconj, consulente. In sull'ottavo giorno di malattia, il Ludovisi, a venticinque anni, nell'esordio di sua carriera, pieno di speranze, moriva fra il compianto dei colleghi e degli amici, lasciando desolati i genitori e la rimanente famiglia. — Ebbe mente acuta, cuore sensibile, dottrina non comune. Tanta sventura commosse ognuno che la seppe. — È questo un fatto terribile da aggiungere ai tanti già noti, che dimostrano la necessità di una buona ed accurata vaccinazione. —

Si annunzia

che domani (domenica 3 settembre) alle tre ore dopo mezzogiorno verrà chiusa l'Esposizione d'Arti belle e Meccaniche nelle sale del Municipio. Coloro che la visitarono nei primi giorni d'agosto, tornandovi prima che si chiuda, potranno vedere degli oggetti che vennero esposti più tardi. Un'istituzione così nobile e vantaggiosa pel nostro Friuli merita bene che il concorso dei visitatori si aggiunga agli altri mezzi d'incoraggiamento per farla più sempre prosperare.

CORSO DELLE CARTE PUBBLICHE IN VIENNA

	30 Agosto	31	1 Sett.
Obblig. di Stato Met. al 5 p. 0/0	85 7/16	85 1/3	85 3/16
dette dell'anno 1851 al 5 »	—	—	—
dette » 1852 al 5 »	—	—	—
dette » 1850 reluib. al 4 p. 0/0	—	—	—
dette dell'Imp. Lom.-Veneto 1850 al 5 p. 0/0	95 1/4	—	—
Prestito con lotteria del 1834 di fior. 100	—	—	—
detto » del 1839 di fior. 100	133 1/2	134 1/4	134
Azioni della Banca	1278	1270	1276

CORSO DEI CAMBJ IN VIENNA

	30 Agosto	31	1 Sett.
Amburgo p. 100 marche banco 2 mesi	84 5/8	84 1/4	84 1/2
Amsterdam p. 100 fiorini oland. 2 mesi	95 3/8	—	—
Augusta p. 100 fiorini corr. uso	115 1/4	114 3/4	115 1/4
Genova p. 300 lire nuove piemontesi a 2 mesi	—	—	—
Livorno p. 300 lire toscane a 2 mesi	—	—	—
Londra p. 1. lira sterlina a 2 mesi	—	—	—
Londra p. 1. lira sterlina a 3 mesi	11. 12	11. 8	11. 12
Milano p. 300 L. A. a 2 mesi	—	113 1/2	—
Marsiglia p. 300 franchi a 2 mesi	134 3/4	—	—
Parigi p. 300 franchi a 2 mesi	134 3/4	135 3/4	134 3/4

CORSO DELLE MONETE IN TRIESTE

		30 Agosto	31	1, Sett.
ORO	Zecchini imperiali fior.	5. 27 a 25	5. 26 a 25	5. 24 a 25
	» in sorte fior.	—	—	—
	Sovrane fior.	—	—	—
	Doppie di Spagna	—	—	—
	» di Genova	36	36	—
	» di Roma	—	—	—
	» di Savoja	—	—	—
	» di Parma	—	—	—
	da 20 franchi	9. 6 a 9. 3	8. 57 a 9.	8. 58 a 9. 3
	Sovrane inglesi	11. 25	11. 15	11. 18

		30 Agosto	31	1 Sett.
ARGENTO	Talleri di Maria Teresa fior.	2. 24	2. 21 a 2. 22	2. 22
	» di Francesco I. fior.	—	—	—
	Bavari fior.	2. 21 a 2. 20 1/2	2. 19	2. 19
	Colonnati fior.	2. 42	2. 38 a 2. 40	2. 38
	Crocioni fior.	—	—	—
	Pezzi da 5 franchi fior.	2. 15 1/2	2. 14 1/2	2. 15
	Agio dei da 20 Carantani	16 a 15	15 3/4 a 14	14 a 14 3/4
	Sconto	5 a 5 1/2	5. a 5 3/4	5 a 5 1/2

EFFETTI PUBBLICI DEL REGNO LOMBARDO-VENETO

VENEZIA	28 Agosto	29	30
Prestito con godimento 1. Giugno	78 1/4	78 1/4	78 1/2
Conv. Vigl. del Tesoro god. 1. Mag.	72 3/4	72 3/4	73 1/4

Tip. Trombetti - Murero.

Luigi Murero *Redattore.*